# Isırganlı Yoğurt Çorbası

Toplam 32 dk · Hazırlık 12 dk · Pişirme 20 dk · 4 kişilik · Kolay · ~128 kcal · Açlık barı 4/10

Rize ısırgan yoğurt çorbası, ince kıyılmış ısırgan otunu yoğurtlu tabanla buluşturarak ferah, hafif ekşili ve yayla usulü bir çorba kurar.

## Malzemeler

- 120 gr ısırgan otu
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 0.3 su bardağı Pirinç
- 5 su bardağı Su
- 0.5 çay kaşığı Nane

## Yapılışı

1. Çeyrek su bardağı pirinci 5 su bardağı suda 12 dakika haşlayın.
2. 120 gr ısırganı ince doğrayıp tencereye ekleyin.
3. Isırganı pirinçle 6 dakika pişirin.
4. 1.5 su bardağı yoğurdu sıcak çorba suyuyla ılıtıp kesilmesin.
5. Yoğurdu tencereye katıp kısık ateşte 4 dakika karıştırarak ısıtın.

**PÜF NOKTASI**

Yoğurtlu karışımı kaynama noktasında tutmak kesilmeyi önler.

**SERVIS ÖNERISI**

Çorbayı sıcak servis edin, üstüne nane serperek yanında ekmek verin.

## Alerjenler

Süt